



PÓŁAUTOMATYCZNA KRAJALNICA do wędlin Ma-Ga A2-812 CE

Producent: Ma-Ga

Nr referencyjny: A2-812CE

Cechy produktu

Szerokość (mm): 710

Głębokość (mm): 520

Wysokość (mm): 613

Waga (kg): 58

Moc (W): 250 (napęd noża)

Zasilanie: 230V

Opcja: zasilanie 115V 60Hz 1 faza

Grubość plastra (mm): 0 - 24 (regulacja płynna)

Rozstaw nóżek (mm): 550 x 320

Średnica noża (mm): 300

Poziom hałasu (dB): ≤ 60

Max. wymiar krojenia (mm): Wysokość(H) jest uzależniona od długości(L) dla L równa się 190; H równa się 105; dla L równa się 160; H równa się 150

-
- skonstruowana w oparciu o najnowsze rozwiązania techniczne
 - wyposażona w elektroniczny licznik krojonych plastrów posiada funkcje:
 - liczenia plastrów w trybie automatycznym
 - liczenia plastrów w trybie ręcznym
 - wyłączenie maszyny w przypadku wykrycia braku materiału do cięcia
 - maksymalna ilość zadanych plastrów : 999.
 - po zrealizowaniu zadanej ilości plastrów krajalnica wyłącza się automatycznie
 - przeznaczona do użytku w dużych sklepach, supermarketach, cateringu, gastronomii i w zakładach zbiorowego żywienia
 - w pracy automatycznej ze stałym skokiem krojenia i licznikiem krojonych plastrów jest precyzyjną maszyną umożliwiającą krojenie wszelkich serów żółtych na plastry różnej grubości
 - tryby pracy automatycznej
 - wykonana z materiałów nierdzewnych o dużej gładkości
 - pochylone ostrze o średnicy Ø 300 mm
 - idealny pochyl stołu podawczego do noża 45°
 - stół wyposażony w mechanizm dociskacza zapewniający stabilność położenia krojonego produktu
 - grubość krojonego plastra 0 – 24 mm
 - wbudowana ostrzarka o najnowocześniejszym rozwiązaniu w zakresie konstrukcyjnym i materiałowym

Półautomatyczna krajalnica żywności A2-812 ze stałym skokiem krojenia i licznikiem krojonych plastrów jest precyzyjną maszyną umożliwiającą krojenie żywności na plastry różnej grubości. Wyposażona w elektroniczny licznik krojonych plastrów posiada funkcje:

- liczenia plastrów w trybie automatycznym
- liczenia plastrów w trybie ręcznym
- zatrzymanie stołu podawczego w przypadku wykrycia braku materiału do cięcia
- maksymalna ilość zadanych plastrów: 999.
- po zrealizowaniu zadanej ilości plastrów krajalnica zatrzymuje ruch stołu podawczego

Krajalnica spełnia standardy CE w zakresie bezpieczeństwa i higieny

Wykończenie

- Elementy krajalnicy mające kontakt z żywnością wykonano z blachy nierdzewnej

Materiał noża

- Stal nierdzewna chromowa

Średnica noża

- 300mm

Ostrzarka noża

- Profesjonalna, integralna z maszyną

Grubość plastra

- 0 – 24mm

Produkty krojone

- Wędlina, ser, mięso, pieczywo

Nie można kroić:

- produktów zamrożonych
- produktów z kością
- produktów nieżywnościowych

Wydajność

- 45 plastrów/min

Zalecenia

- Zaleca się krojenie sera na plastry schłodzonego do temp. 7 - 10 O C.
- Elementy maszyny stykające się z żywnością myć codziennie, po myciu osuszyć. Zabrania się mycia całej maszyny strumieniem wody.
- Codziennie smarować maszynę olejem maszyno-wym (nie stosować oleju jadalnego).
- Aby uniknąć przedwczesnego zużycia ściernic ostrzarki, nóż ostrzyć wyłącznie czysty (bez resztek krojonego produktu).

Zgodność z normami: Dyrektywa maszynowa 2006/42/WE Normy zharmonizowane:

- PN-EN 1974+A1:2010
- PN-EN 60204-1:2010(bezp. elektryczne)
- PN-EN 953+A1:2009(osłony części ruchomych)